至福・至高、冬の蟹

日本海の荒波に育てあげられた
北陸を代表する**ずわいがに**。その豊富で新鮮な食材を
腕自慢の料理人たちが丹精込めて料理いたします。

輪島温泉　わじまおんせん
和倉温泉　わくらおんせん
宇奈月温泉　うなづきおんせん
片山津温泉　かがおんせん
山代温泉
山中温泉
あわら温泉　あわらおんせん
はくい　ひみ　七尾線　しんたかおか　氷見線　とやま　北陸新幹線　かなざわ　じょうはな　こまつ　那谷寺　ふくい　くろべうなづきおんせん

北陸新幹線E7系
写真提供:JR東日本

今年は4つのプランをご用意!

イメージ写真提供:石川県観光連盟

冬の味覚の王様の証
タグ付蟹を味わえるお宿

P.3〜7をご覧ください。
加賀屋別邸 松乃碧／夕食イメージ

大きさや上質な身を鮮度抜群のまま味わう
活かにを味わえるお宿

P.7・8をご覧ください。
星野リゾート 界 加賀／夕食イメージ

質より量!
蟹尽くしプラン

P.9〜11をご覧ください。
白鷺湯 たわらや／夕食一例

観光も味覚も楽しもう
かに旅 金沢 〜金沢市内でかにを堪能〜

P.12をご覧ください。
割烹たけし／金沢美味かに会席

インデックス

県別カニ情報

紅ズワイガニ
写真提供:(公社)とやま観光推進機構

富山県のカニ

「富山湾の女王」と呼ばれる紅ズワイガニ。ズワイガニの中でも見た目が赤い品種で身のみずみずしさと強い甘さが特徴です。茹でると一層赤身を増すことから別名「海のルビー」とも呼ばれています。

加能ガニ
写真提供:石川県観光連盟

石川県のカニ

石川県の漁港である金沢港、橋立港、輪島港など「加」賀から「能」登で獲れるズワイガニの雄は「加能ガニ」と呼ばれています。身がぎっしり詰まっていて濃厚な甘みが特徴です。雌のカニは「香箱ガニ」と呼ばれ甲羅の中の内子が絶品です。県外の市場に出回ることはほぼないので石川に訪れた際にはぜひご堪能ください。

越前ガニ
写真提供:公益社団法人福井県観光連盟

福井県のカニ

カニの中の王様と呼ばれる福井県の「越前がに」。雄のズワイガニを「越前ガニ」と呼び、雌のズワイガニは「セイコガニ」と呼ばれます。大きい甲羅、長い脚、大きな爪をもった越前ガニの中身はぎっしりと甘みのある身が詰まっています。甲羅に内子がびっしりと詰まったセイコガニは1年の間で2か月弱しか漁ができないので希少な食材として知られています。